



Menús

de 29/02/2016 a 01/04/2016

febreiro 2016

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
29 Crema de verduras Paella Froita	01 Ensalada de pasta Rape á galega con patacas cocidas logur	02 Caldo Arroz á grega Froita	03 Sopa Zorza con patacas fritidas Flan de ovo	04 Potaxe de garavanzos Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita

marzo 2016

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Crema de cenoria Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	08 Xudías con chourizo Pizza Natillas	09 Lentellas guisadas Polo ao allo con arroz en branco Froita	10 Entremeses: xamón serrano e queixo Fideos con mexilóns e gambas Froita	11 Sopa Tortilla de patacas e ensalada Froita
14 Ensalada variada Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	15 Crema de verduras Salmón ao forno con patacas panadeiras Flan de ovo	16 Sopa Man de tenreira con patacas guisadas Froita	17 Potaxe de acelgas Arroz con berberechos Froita	18 Caldo Albóndegas con puré Froita
21	22	23	24	25
28 28	29 Crema de calabacín Man de tenreira con arroz Froita	30 Ensalada variada Espaguetes á boloñesa Froita	31 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xeado	01 Fabada Peixe espada con patacas ao forno Froita

Saiáns (San Salvador), 14 de decembro de 2015

A directora do centro

Silvia Padrón García